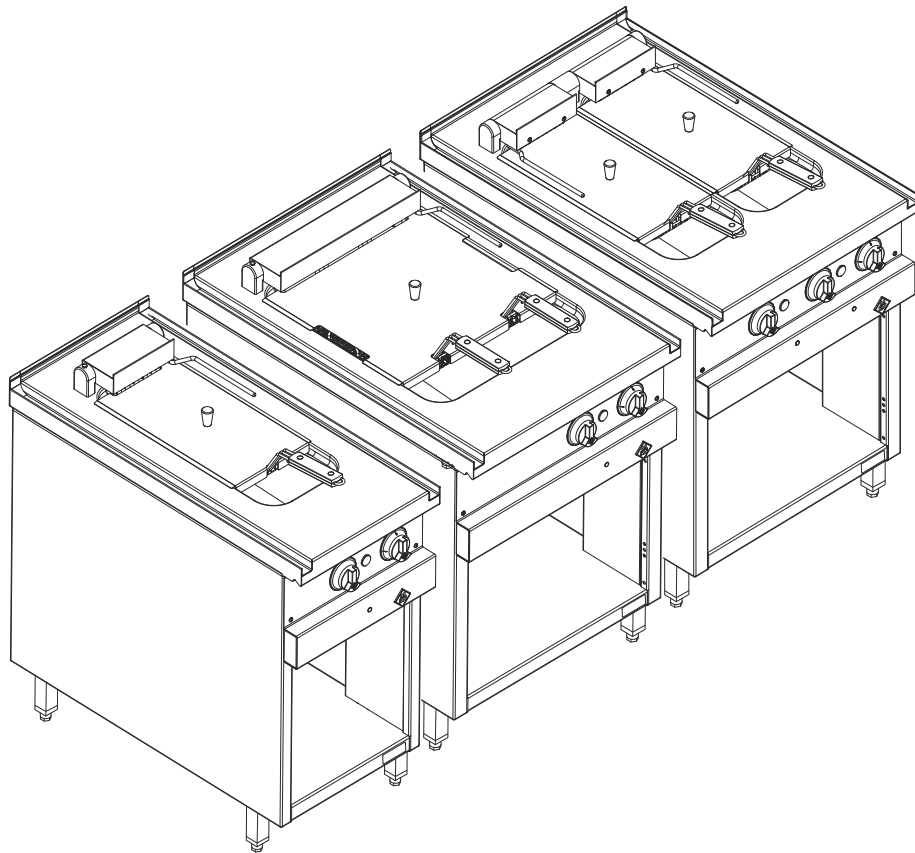




Les bruksanvisningen før igangsetting

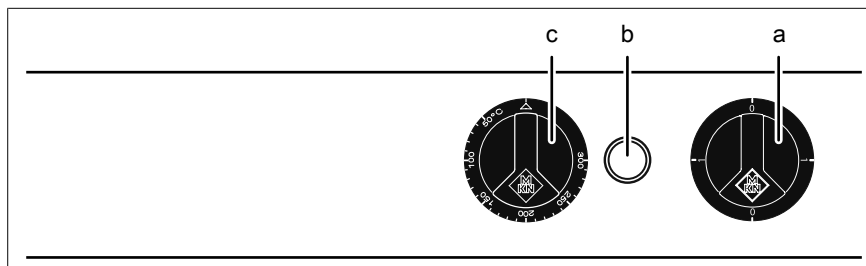
Bruksanvisning

Frittering



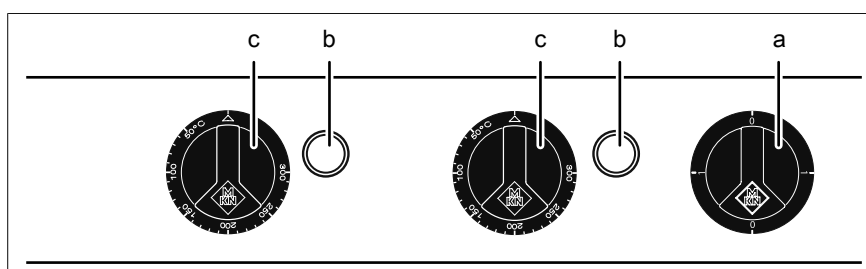
Apparat	Energitype	Apparattype	Utførelse	Modell
London 1 London 2 Paris	Elektro	Stående apparat	Manuelt	OPEFRIL1... OPEFRIL2... OPEFRIPS... O7EFRIL1... O7EFRIL2... O7EFRIPS... HLEFRIL1... HLEFRIL2... HLEFRIPS...
		Bordapparat		SLEFRIL1... SLEFRIL2... SLEFRIPS...

Betjenings- og indikatorelementer



Bilde: Betjenings- og indikatorelement fryrkyoker London 1 og Paris

- a Betjeningspak *På Av*
- b Kontrollampe *Oppvarming*
- c Betjeningspak *Temperatur*



Bilde: Betjenings- og indikatorelement fryrkyoker London 2

- a Betjeningspak *På Av*
- b Kontrollampe *Oppvarming*
- c Betjeningspak *Temperatur*

Produsent

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstädter Straße 2a
38300 Wolfenbüttel
Germany

Telefon +49 5331 89-0
Telefaks +49 5331 89-280
Internett www.mkn.com

Opphavsrett

Alle rettigheter på tekster, grafiker eller bilder til denne dokumentasjonen ligger ved MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG. Distribusjon eller kopiering er utelukkende tillatt med skriftlig godkjenning fra MKN.

Copyright by MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG



1 Innledning	7
1.1 Om denne veiledningen	7
1.1.1 Tegnforklaring	8
1.2 Tiltent bruk	9
1.3 Garanti og ansvar	9
2 Sikkerhetsanvisninger	10
3 Beskrivelse av apparatet	13
3.1 Oversikt over apparatet	13
3.1.1 Stående apparat	13
3.1.2 Bordapparat	14
3.2 Funksjon til betjenings- og indikatorelementer	14
3.3 Fyllemengder	14
3.4 Arbeidstemperatur	14
3.4.1 Anbefalt koketemperatur og koketid	15
4 Betjene apparatet	16
4.1 Tips til omgang	16
4.2 Slå på og av apparatet	16
4.2.1 Slå på	16
4.2.2 Slå av	16
4.3 Svinge inn og ut varmeelement	16
4.3.1 Svinge ut varmeelement	17
4.3.2 Svinge inn varmeelement	17
4.4 Sette inn og ta ut fettfjernerinnsats	17
4.4.1 Bruk av fettfjernerinnsats	18
4.4.2 Ta ut fettfjernerinnsatsen	18
4.5 Basisfunksjoner	18
4.5.1 Still inn koketemperatur	18
4.5.2 Start kokemodusen fritering	18
4.5.3 Avslutt kokemodusen fritering	20
4.6 Omgang med frityrfett	20
4.6.1 Opprettholdelse av spiselighet	22
4.7 Fyll på frityrfett	23
4.7.1 Varm opp frityrfett skånsomt	23
4.8 Fritere	24
4.9 Foreta tømning av frityrfett	25
4.9.1 Stående apparat	26
4.9.2 Bordapparat	26
4.10 Pause og driftsslutt	27
4.10.1 Kort pause	27
4.10.2 Lengre pauser og driftsslutt	27
5 Rengjøre og pleie apparatet	28

5.1 Unngå korrosjon	28
5.2 Fjerne rust	28
5.3 Rengjøre huset	29
5.4 Rengjøre varmeelement	29
5.5 Rengjøre fettfjernerinnsats	30
5.6 Rengjøre frityrkar	31
5.7 Rengjøre utløp	31
6 Feilretting	32
6.1 Feilårsaker og utbedring	32
6.2 Typeskilt	32
7 Gjennomføre vedlikehold	33
7.1 Påkrevd vedlikehold	33
7.2 Anbefalt vedlikehold	33
8 Miljøvennlig avfallsbehandling	34
9 Produsenterklæring	35

1 Innledning

1.1 Om denne veiledningen

Bruksanvisningen er del av apparatet og inneholder informasjon:

- for sikker drift,
- for rengjøring og pleie,
- for utbedring ved feil.

Følgende anvisninger må følges og overholdes:

- Les hele bruksanvisningen før første betjening.
- Bruksanvisningen må til enhver tid være tilgjengelig for operatøren på bruksstedet til apparatet.
- Suppleringer fra produsenten skal legges inn.
- Bruksanvisningen skal oppbevares for brukstiden til apparatet.
- Gi bruksanvisningen videre til neste eier av apparatet.

Målgruppe Målgruppen til bruksanvisningen er operatøren, som har ansvar for drift, rengjøring og pleie av apparatet.

Illustrasjoner Alle illustrasjoner i denne veiledningen er ment som eksempler. Avvik til dette apparatet kan forekomme.

1.1.1 Tegnforklaring



FARE
Umiddelbar truende fare

Ignorering fører til død eller alvorlige personskader.



ADVARSEL
Mulig truende fare

Ignorering kan føre til død eller alvorlige personskader.



FORSIKTIG
Farlig situasjon

Ignorering kan føre til lette og midlere personskader.

OBS
Materiell skade

Ignorering kan føre til materiell skade.



Merknader til forståelse og betjening av apparatet.

Symbol/utmerkelse	Betydning
•	Oppføring av informasjon.
→	Handlingstrinn, som skal utføres i vilkårlig rekkefølge.
1. 2.	Handlingstrinn, som skal utføres i foreskrevet rekkefølge.
↳	Resultat eller tilleggsinformasjon til en utført handling.

1.2 Tiltent bruk

Dette apparatet er utelukkende bestemt til kommersiell bruk, spesielt i kommersielle kjøkken.

Dette apparatet må kun med egnet tilbehør brukes til koking av mat.

Det er forbudt å bruke apparatet for blant annet følgende formål:

- tørke duker, papir eller servise
- oppvarming av rom
- oppvarming av syrer, lut eller andre kjemikalier
- oppvarming av brennbare væsker
- Oppvarming av lukkede beholdere (for eksempel hermetikk)

Det er forbudt å bruke apparatet i følgende land:

- USA
- Canada

1.3 Garanti og ansvar

Du taper garantien og apparatsikkerheten er ikke lenger garantert, ved:

- ombygging eller tekniske endringer på apparatet,
- ikke-tiltent bruk,
- feilaktig igangsetting, betjening eller vedlikehold av apparatet,
- Feil, som oppstår grunnet ignorering av denne veiledningen.

2 Sikkerhetsanvisninger

Apparatet oppfyller de relevante sikkerhetsstandardene. Det er ikke mulig å utelukke restfarer ved betjening eller farer grunnet feilbetjening, disse nevnes separat i sikkerhetsanvisningene og varslingene.

Operatøren må kjenne til og følge regionalt gjeldende forskrifter.

Drift Personer under 16 år må ikke betjene apparatet.

Følgende personkrets må ved betjening være under oppsyn av en person, som er ansvarlig for sikkerheten:

- Personer, som fysisk, sensorisk eller mentalt ikke kan eller mangler kunnskaper og erfaring for forskriftsmessig betjening av apparatet.

Den oppsynshavende personen må være kjent med apparatet og farene som går ut ifra det.

Varme overflater **Forbrenningsfare grunnet varme overflater**

- Beskytt armer og hender med egnede vernehansker.
- Ikke ta på varmeelementer, varmeflater eller tilbehør omgående etter drift.
- La overflater avkjøles før rengjøring.

Varme væsker **Fare for skålding grunnet varme væsker**

- Beskytt armer og hender med egnede vernehansker.
- Kurver må fjernes, transporteres og tømmes forsiktig.
- Overhold den maksimale påfyllingsmengden.
- Åpne utløpet forsiktig og tøm apparatet.

Fare for skålding grunnet varmt fett

- Beskytt armer og hender med egnede vernehansker.
- Fjern overflødig is fra maten før den friteres.
- Tørk våt mat før den friteres.

Fare for etsning grunnet fordampende rengjøringsmiddel

- Følg anvisningen til rengjøringsmiddelprodusenten.

Fare for skålding grunnet damp

- Beskytt armer og hender med vernehansker.
- Åpne utløpet forsiktig og tøm apparatet.
- Etter rengjøring må apparatet tørkes fullstendig.

Defekt apparat **Fare for personskade grunnet defekt apparat**

- Koble det defekte apparatet fra strømforsyningsnettet.
- Det defekte apparatet må ikke tas i drift.

- Apparatet skal kun repareres av autorisert fagpersonell.

Brannvern Brannfare pga. tilsmussing og fettlag

- Rengjør apparatet etter driftsslutt.
- Hvis fett begynner å bli dårlig, skift ut alt fritryfett, ikke etterfyll.

Brannfare grunnet overoppvarming

- Observer apparatet under driften.
- Overhold den maksimale påfyllingsmengden.
- Overhold den minimale påfyllingsmengden.

Brannslukning

- I tilfelle av brann må apparatet kobles fra strømforsyningsnettet.
- Fettbrann må slokkes med brannslukker av brannklasse F, aldri med vann. Øvrig brann må slokkes med slukkemiddel egnet for brannklassen, for eksempel med ABC-slukker eller CO₂-slukker.

Apparat på ruller Fare for personskade grunnet apparat på ruller

- Apparater med veggtykkelse smalere enn 600 mm , skal monteres på veggen.
- Apparatet bør bare beveges for rengjøring og vedlikehold.
- Lås rullene under drift.
- Apparatet må kun flyttes når det er tomt.

Fare grunnet ledningsbrudd ved sterk strekkbelastning

- Sikre apparatet med et kjede for trekkavlastning på byggeplassen, slik at tilkoblingsledningene ved bevegelse av apparatet ikke utsettes for strekk.

Feil rengjøring Fare for etsning grunnet rengjøringsmiddel

- Følg anvisningen til rengjøringsmiddelprodusenten.
- Overhold egnede vernetiltak ved omgang med etsende rengjøringsmiddel.

Fare for fall grunnet glatt gulv

- Hold gulvet foran apparatet rent og tørt.

Fare for personskade grunnet feil rengjøring

- Etter rengjøring må apparatet tørkes fullstendig.

Materiell skade grunnet feil rengjøring

- Rengjør apparatet etter bruk.
- Ikke rengjør apparatet med høytrykksspyler eller vannstråle.
- Ikke rengjør huset med sterkt slipende eller kjemisk aggressive rengjøringsmidler.

- Ikke rengjør huset med sterkt slipende svamper.
- Følg anvisningen til rengjøringsmiddelprodusenten.
- Apparatet må ikke sjokkavkjøles.
- Ikke bruk blekende eller klorholdige rengjøringsmidler eller desinfeksjonsmidler.
- Ikke dykk huset under vann.

Hygiene Hygienerisiko grunnet gammelt fett

- Hvis fett begynner å bli dårlig, skift ut alt frityrfett, ikke etterfyll.

Helsefare grunnet mangelfull hygiene

- Overhold regionalt gjeldende hygieneforskrifter.
- Følg rengjøringsanvisningene.

Feil bruk Materiell skade grunnet feil bruk

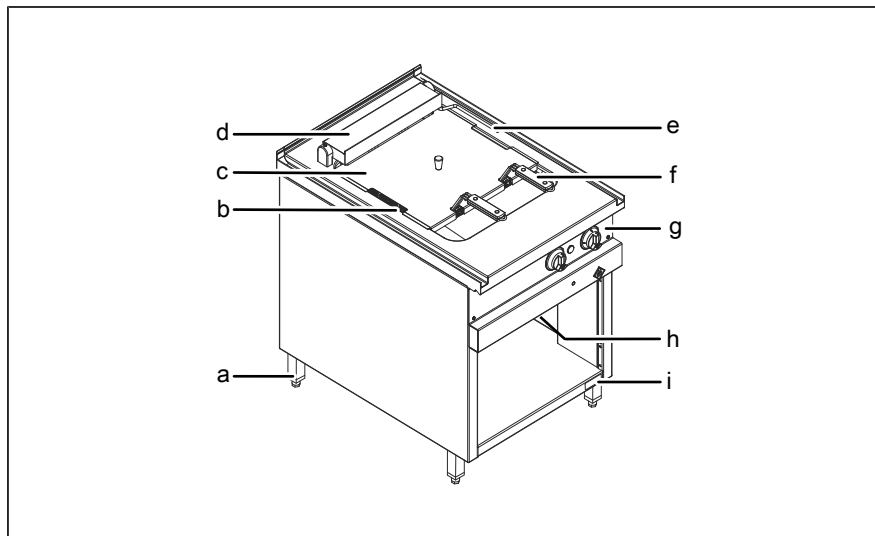
- Apparatet må ikke drives utendørs.
- Bruk kun originalt tilbehør.
- Operatøren må regelmessig undervises.
- Ikke varm opp varmeplater eller hermetikkbokser.
- Observer apparatet under driften.
- Ikke smelt fast frityrfett i frityrkaret.
- Apparatet skal kun drives med standard frityrfett.

3 Beskrivelse av apparatet

Apparatet er universelt anvendelig ved kommersielle kjøkken, og ment for tilberedning av matretter. Apparatet må kun benyttes til å fritere matvarer som inneholder stivelse og eggehvite med egnede frityrfett.

3.1 Oversikt over apparatet

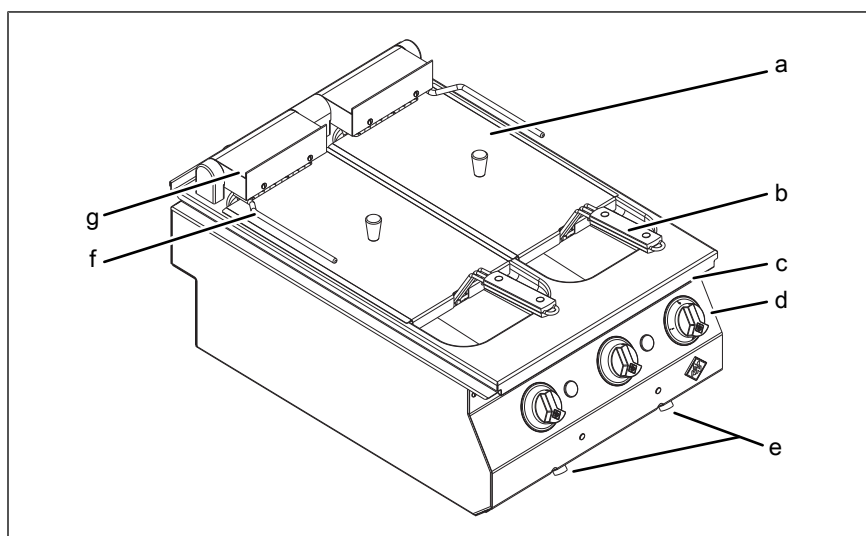
3.1.1 Stående apparat



Bilde: Frityrkoker Paris, her: OPEFRIPS

- | | | | |
|---|------------------------------|---|---------------------|
| a | Apparatbein | f | Frityrkurv London 1 |
| b | Frityrkurv Paris | g | Betjenings skjerm |
| c | Lokk | t | Utløp |
| d | Hus dreiemekanisme | i | Typeskilt |
| e | Betjeningspak dreiemekanisme | | |


3.1.2 Bordapparat



Bilde: Frityrkoker, her: SLEFRIL2

- | | |
|------------------------|---------------------------------|
| a Løkk | e Utløp |
| b Frityrkurv London 1 | f Betjeningsspak dreiemekanisme |
| c Typeskilt | g Hus dreiemekanisme |
| d Betjeningsselementer | |

3.2 Funksjon til betjenings- og indikatorelementer

Betjenings-/indikatorelement	Symbol	Betegnelsen	Funksjon
Betjeningsspak <i>På Av</i>	0	Av	Slå av apparatet
	1	På	Slå på apparatet
Betjeningsspak <i>Temperatur</i>		Av	Slå av varmeelement
	100—185 °C	Temperatur	Innstilling av varmeelement; temperaturen kan stilles inn
Kontrolllampe <i>Oppvarming</i>			Lyser hvis varmeelementet er aktivert

3.3 Fyllemengder

Apparat	Matmengde (kg)	Fettmengde (l)
	Maksimal	Minimal/Maksimal
Paris	1 x 2,5	1 x 15/1 x 30
London 1	1 x 1,2	1 x 6,5/1 x 12,5
London 2	2 x 1,2	2 x 6,5/2 x 12,5

3.4 Arbeidstemperatur

Mengde	Temperatur
Liten til mellomstor mengde	150 °C
Stor mengde	160 — 180 °C

3.4.1 Anbefalt koketemperatur og koketid

Mat	Koketemperatur (°C)	Koketid (minutter)
Berlinske pannekaker	170	3 — 4
Blomkål	170	2 — 3
Fiskefilet	170	2 — 6
Ørret	160	2 — 4
Kylling, delt	170	3 — 8
Små stekebiter	170	2 — 4
Pommes frites, forvellet og dypfrost	175	3 — 5
Pommes frites, forvellet og tint	175	2 — 3
Sprøytebakst	180	2 — 3
Løkringer	170	1 — 3

4 Betjene apparatet

4.1 Tips til omgang

For å kunne benytte apparatet optimalt og unngå varmetap:

- Reduser temperaturen ved korte pauser.
- Legg på lokket ved korte pauser.
- Apparat med flere frityrkar: Slå av varmesonen som ikke er påkrevd.

4.2 Slå på og av apparatet

4.2.1 Slå på

→ Drei betjeningsspaken *På Av* på "1".

↳ Apparatet er slått på.

4.2.2 Slå av

→ Drei betjeningsspaken *På Av* på "0".

↳ Apparatet er slått av.

OBS

Materiell skade grunnet feilaktig utkobling

Ved strømbrydd eller utkobling via en hovedbryter, blir ikke apparatet automatisk slått av. Ved gjeninnkobling av strømforsyningen er apparatet slått på.

- Påse at apparatet er slått av når strømforsyningen gjeninnkobles.
-

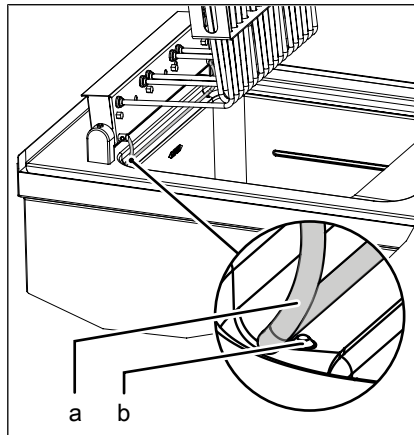
4.3 Svinge inn og ut varmeelement



FORSIKTIG

Forbrenningsfare grunnet varme overflater

- Beskytt armer og hender med egnede vernehansker.
-



Bilde: Smekk varmeelementet på plass

a Holder til varmeelement

b Sikring for holder til varmeelement

4.3.1 Svinge ut varmeelement

1. Trykk betjeningsspaken *dreiemekanisme* så langt oppover at holderen til varmeelementet smekker på plass på sikringen sin.

4.3.2 Svinge inn varmeelement

1. Trykk betjeningsspaken *dreiemekanisme* noe oppover.
2. Løsne holderen forfra.
3. Tøm varmeelementet i frityrkaret.

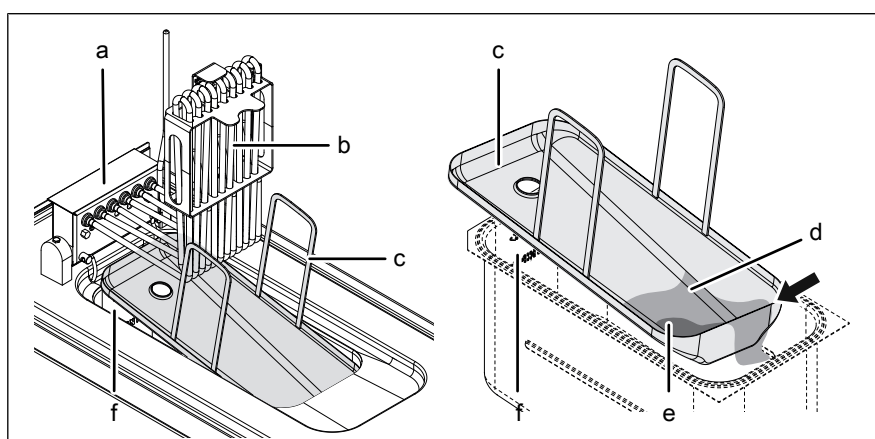
4.4 Sette inn og ta ut fettfjernerinnsats



FORSIKTIG

Forbrenningsfare grunnet varme overflater

- Beskytt armer og hender med egnede vernehansker.



Bilde: Fettfjernerinnsats; frityrkoker "London 1"

a Hus dreiemekanisme

b Varmeelement

c Fettfjernerinnsats

d Frityrfett

e Matrester

f Frityrkar

4.4.1 Bruk av fettfjernerinnsats

- Forutsetning** Apparatet er slått av
Ta ut friturekurven
Friturefett tømt
Varmeelement svingt ut og smekket på plass
1. Sett inn fettfjernerinnsats.
 - ↳ Åpningen peker bakover.
 - ↳ Hold fast fettfjernerinnsatsen noe skråstilt.
 2. Senk fettfjernerinnsatsen langsomt i friturekaret.

4.4.2 Ta ut fettfjernerinnsatsen

- Forutsetning** Friturefett tømt
Apparatet er slått av og avkjølt
Ta ut friturekurven
Varmeelement svingt ut og smekket på plass
1. Løft fettfjernerinnsatsen forover noe skråstilt.
 - ↳ Åpningen peker bakover.
 2. La resterende friturefett tømmes over kanten til fettfjernerinnsatsen.
 - ↳ Friturefett løper tilbake i friturekaret.
 - ↳ Matrestene forblir liggene på fettfjernerinnsatsen.
 - ↳ Foreta fagkyndig avfallsbehandling av matrester.
 3. Ta fettfjernerinnsatsen ut av friturekaret.

4.5 Basisfunksjoner

4.5.1 Still inn koketemperatur

- Forutsetning** Apparatet er slått på
- Drei betjeningsspaken *Temperatur* på ønsket temperatur.
- ↳ Kontrolllampen *Oppvarming* lyser.
 - ↳ Etter at innstilt temperatur nås: Kontrolllampen *Oppvarming* slukkes.

4.5.2 Start kokemodusen fritering



FORSIKTIG

Fare for personskade grunnet overskummende friturefett

- Beskytt armer og hender med egnede vernehansker.
- Frossenmat må tines kjapt og tørkes av.
- Tørk av fuktig mat.
- Maksimal matmengde må ikke overskrides.

OBS

Materiell skade ved for lav fyllemengde

Vær oppmerksom på markeringen *minimalt fylle nivå*.

Kontroller fyllemengden jevnlig under drift.

OBS

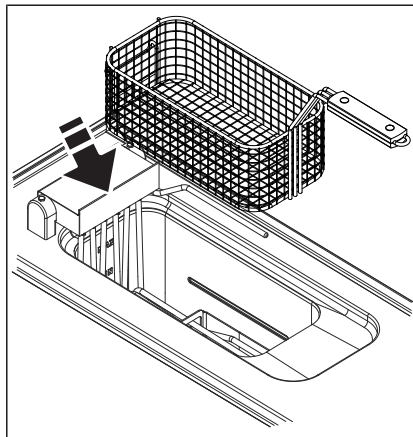
Materiell skade ved kontaminering

En for høy andel panaderester i fett eller olje kan føre til forsinket flyt ut ved rengjøring.

Bruk alltid fettfjernerinnsatsen til mat med høy panadeandel.



Synker koketemperaturen under koketemperaturen som ble valgt, starter automatisk oppvarmingen. Kontrollampen *Oppvarming* lyser.



Bilde: Heng friturekurven på huset til dreiemekanismen

Forutsetninger Utløpet er lukket

Friturefett er påfylt

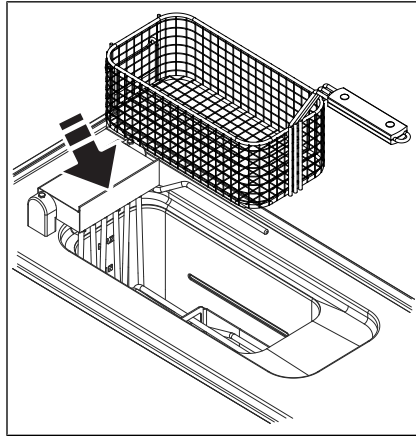
Apparatet er slått på

1. Heng friturekurven på huset til dreiemekanismen.
2. Fyll på mat i friturekurven.
 - ↳ Ikke overskrid den maksimale fyllemengden til friturekurven.
3. Still inn koketemperatur.
 - ↳ Kontrollampen Oppvarming slukkes etter oppnådd koketemperatur.
 - ↳ Følg anbefalte koketemperaturer og koketider ved fritering.
4. Sett inn friturekurven i friturekaret.
 - ↳ Friteringen starter.

4.5.3 Avslutt kokemodusen fritering



Synker koketemperaturen under koketemperaturen som ble valgt, starter automatisk oppvarmingen. Kontrollampen *Oppvarming* lyser.



Bilde: Heng frityrkurven på huset til dreiemekanismen

Forutsetning Frityrfett er påfylt
Apparatet er slått på
Koketemperaturen er innstilt
Kokeprosess startet

→ Drei betjeningsspaken *Temperatur* på "120 °C".

↳ Ta frityrkurven ut av frityrkaret.

↳ Heng frityrkurven på huset *dreiemekanisme* og la frityrfettet dryppe av.

↳ Varmeelementet forblir slått på.

↳ Kokemodusen fritering er avsluttet

4.6 Omgang med frityrfett



FARE
Eksplisjonsfare grunnet varm olje eller fett

Fare for fetteksplosjon dersom brennende fett eller olje slukkes med vann eller et vannholdig løsemiddel.

- Fettbrann må alltid slukkes med brannslukker av **brannklasse F**.
 - Brennende fett må aldri slukkes med vann!
-

**FARE****Forbrenningsfare grunnet plutselig skvetting av glovarm olje eller fett, fremkalt av en fetteksplosjon**

Fare for forsinket fetteksplosjon dersom vann (100 til 2000 ml) havner i glovarmt fett eller olje.

- Slå av friturekokeren umiddelbart, selv om tilsynelatende intet skjer. Den forsinkede fetteksplosjonen kan ta fra noen få sekunder til flere minutter.
- Fjern umiddelbart fra friturekokeren.
- Personer i nærheten av friturekokeren må advares.
- Alle personer må overholde en sikkerhetsavstand på minst 5 meter til apparatet.
- Dersom friturekokeren ikke ble slått av umiddelbart, må den nå slås av på sikker avstand, for eksempel via sikringsskapet.
- La fett avkjøles før tømning, og foreta fagkyndig avfallsbehandling.

**FORSIKTIG****Forbrenningsfare grunnet glovarm olje eller fett som skummer over**

Bruk av gammelt fett eller fett med en høy andel av panade- eller stekerester vil øke faren for at varmt fett skummer over.

- Rengjør eller bytt fett i henhold til produsentens retningslinjer.

**FORSIKTIG****Forbrenningsfare ved tømning av glovarm olje eller fett**

- La fett avkjøles tilstrekkelig før tømning.
 - ⇒ Fyll glovarmt fett eller olje i varmebestandige beholdere.
 - ⇒ Olje eller fett må kun fylles over på plastbeholdere avkjølt, for at beholderne ikke skal bli skadet.

**FORSIKTIG****Hygienerisiko grunnet fettrester**

Rester av fett utgjør en hygienerisiko.

- Unngå fettrester under varmeelementet.
- Ved skifte av fett må det varmes opp til en temperatur på maksimalt 100 °C.
 - ⇒ Rør rundt i fettene med et egnet verktøy til temperaturen nås, slik at fettene er komplett i væskeform under varmeelementet.



FORSIKTIG

Hygienerisiko grunnet gammelt fett

- Hvis fett begynner å bli dårlig, skift ut alt friturefett, ikke etterfyll.
 - Så lenge friturefettet benyttes må produsentens informasjon overholdes.
-

OBS

Brannfare grunnet varm olje eller fett

Over omlag 350 °C kan det forekomme spontan selvantennning av glovarmt fett eller olje.

Jo høyere andelen av panade- eller stekerester er, desto høyere er brannfaren.

- Ikke la apparatet være uten oppsyn.
 - Fett må ikke overopphetes.
 - "Røykende" fett betyr økt brannfare.
 - Rengjør eller bytt fett i henhold til produsentens retningslinjer.
-

OBS

Brannfare grunnet varm olje eller fett

Gammel olje eller fett har et lavere brennpunkt.

Bruk av gammelt fett eller olje øker brannfaren.

- Fett må ikke overopphetes.
 - "Røykende" fett betyr økt brannfare.
 - Rengjør eller bytt fett i henhold til produsentens retningslinjer.
-

4.6.1 Opprettholdelse av spiselighet

Friturefett anses som matvare. Det må være spiselig.

Spiseligheten til friturefett lar seg kontrollere med hurtigtester fra fagforhandlere (f.eks. 3M-fett-teststrimler).

Spiseligheten til friturefett kan forlenges med følgende tiltak:

- Rist av smuler fra matvarer før matvarene friteres.
- Friturefett må ikke overopphetes (160 – 180 °C er tilstrekkelig).
- Dekk til apparatet med lokk under pausene.
- Ved lengre driftsavbrudd må temperaturen til friturefettet ikke synke under 100 °C.
- Forbrukt friturefett supplerer mengden som mangler under drift.
- Skift ut friturefett før det forderves.
- Filtrer friturefettet.
- Rengjør apparatet grundig.

- Tøm, rengjør og dekk til det ubenyttede apparatet.
- Frityrfett må lagres lufttett, mørkt og kjølig når det ikke benyttes.

Fordervet frityrfett må samles opp i egnede beholdere og avfallsbehandles på forskriftsmessig vis i henhold til forordningen for skadelige stoffer.

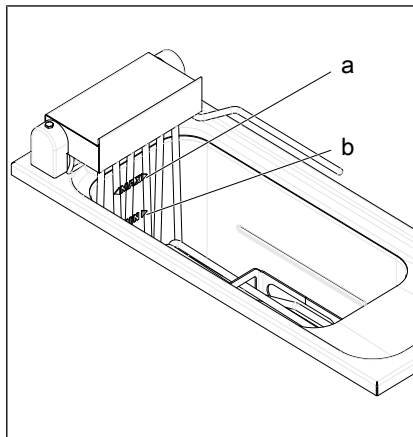
4.7 Fyll på frityrfett



ADVARSEL Fare for fettbrann

Ved underskridelse av minimal fyllemengde kan frityrfett antenne.

- Sjekk påfyllingsmerket



- a Markering maksimalt fylle nivå
- b Markering minimalt fylle nivå

Forutsetning Apparatet er slått av og avkjølt
Utløpet er lukket

1. Ta av lokket.
2. Stivt frityrfett varmes opp før påfylling i en gryte.
3. Fyll på frityrfett tilpasset matmengden.

4.7.1 Varm opp frityrfett skånsomt

For å forlenge spiseligheten til frityrfett, bør den første oppvarmingen ved påbegynt drift ikke foretas med den høyeste temperaturinnstillingen. Frityrfettet bør varmes opp langsomt.

4.8 Fritere



FORSIKTIG

Fare for personskade grunnet overskummende frityrfett

- Beskytt armer og hender med egnede vernehansker.
- Frossenmat må tines kjapt og tørkes av.
- Tørk av fuktig mat.
- Maksimal matmengde må ikke overskrides.

OBS

Materiell skade ved kontaminering

En for høy andel panaderester i fett eller olje kan føre til forsinket flyt ut ved rengjøring.

Bruk alltid fettfjernerinnsatsen til mat med høy panadeandel.



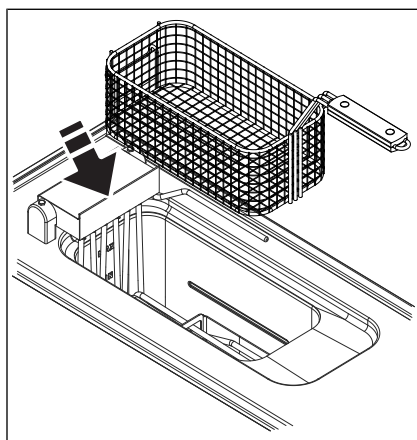
Reduksjon av akrylamidverdi

EU-direktivet 2017/2158 gjelder i Europa siden 11.04.2018.

I direktivet er det oppgitt at tilberedning av potetprodukter, f.eks. i en frityrkoker, skal ha en så lav akrylamidverdi som mulig.

Derfor anbefaler MKN ved potetprodukter:

- ikke overskrid en friteringstemperatur på 175°C, med mindre matvareprodusenten angir at det er trygt for produktet.
- unngå overdreven fritering.
- ved lavere friteringstemperaturer må matmengden reduseres tilsvarende for å unngå økt fettoptak hos maten.
- bruke forhåndsstekte produkter hvis det er mulig.
- følg tilberedningsinstruksjonene på produktemballasjen eller fra matvareprodusenten.
- kontroller regelmessig at ønskede oljetemperaturer overholdes i frityrkokeren.



Bilde: Heng frityrkurven på huset til dreiemekanismen

- Forutsetninger** Utløpet er lukket
 Frityrfett er påfylt
 Apparatet er slått på
1. Heng frityrkurven på huset til dreiemekanismen.
 2. Fyll på mat i frityrkurven.
 - ↳ Ikke overskrid den maksimale fyllemengden til frityrkurven.
 3. Still inn koketemperatur.
 - ↳ Kontrolllampen *Oppvarming* slukkes etter oppnådd koketemperatur.
 - ↳ Følg anbefalte koketemperaturer og koketider ved fritering.
 4. Sett inn frityrkurven i frityrkaret.
 - ↳ Friteringen starter.
 - ↳ Ønsket tilberedningsgrad oppnådd.
 5. Drei betjeningsspaken *Temperatur* på "120 °C".
 6. Ta frityrkurven ut av frityrkaret.
 7. La frityrkurven henge på huset til dreiemekanismen og frityrfettet dryppe.
 8. Varmeelementet forblir slått på.
 - ↳ Kokemodusen fritering er avsluttet

4.9 Foreta tømning av frityrfett



FORSIKTIG

Forbrenningsfare ved tømning av glovarm olje eller fett

- La fett avkjøles tilstrekkelig før tømning.
 - ⇒ Fyll glovarmt fett eller olje i varmebestandige beholdere.
 - ⇒ Olje eller fett må kun fylles over på plastbeholdere avkjølt, for at beholderne ikke skal bli skadet.



FORSIKTIG

Fare for skålding grunnet varmt fett

- Beskytt armer og hender med egnede vernehansker.
- Ved transport skal det brukes varmebestandige beholdere med håndtak og lokk som kan låses.
- Ta hensyn til maksimal fyllemengde for apparatet.



FORSIKTIG

Forbrenningsfare grunnet varme overflater

- Beskytt armer og hender med egnede vernehansker.

4.9.1 Stående apparat

Forutsetninger Flytende frityrfett

Apparatet er slått av

Ta ut frityrkurven

Varmeelement svingt ut og smekket på plass

1. Sett en egnet samlebeholder under.
2. Åpne utløpet langsomt.
3. Foreta tømning av frityrfett.
4. Lukk utløpet.
5. Ved transport av samlebeholderen lukkes lokket.
6. Fordervet frityrfett må samles opp i egnede beholdere og avfallsbehandles på forskriftsmessig vis i henhold til forordningen for skadelige stoffer.

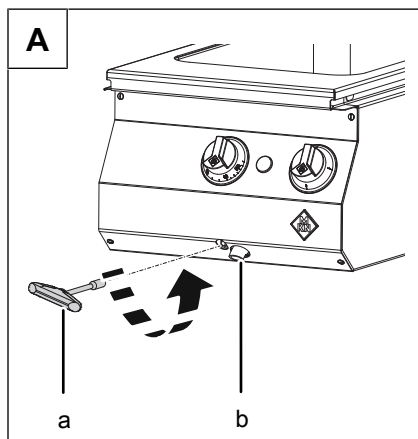
4.9.2 Bordapparat

OBS

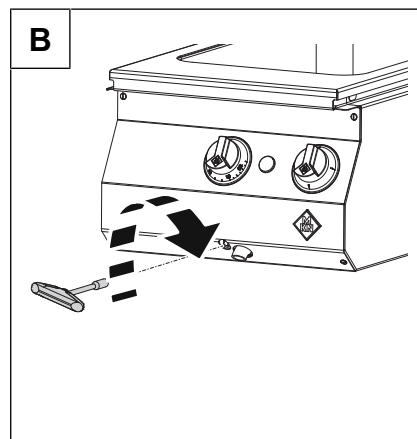
Materiell skade grunnet utilstrekkelig rengjøring

Et uregelmessig eller utilstrekkelig rengjort utløp kan føre til forsinket oljeavløp. Et forsinket oljeavløp kan føre til fettbrann, dersom frityrkokeren ikke slås av som pålagt.

Rengjør utløpet grundig med jevne mellomrom.



a Nøkkel



b Utløp

Forutsetninger Flytende frityrfett

Apparatet er slått av

Ta ut frityrkurven

Nøkkel for å åpne utløpet foreligger

Varmeelementet er svingt ut og smekket på plass (se "Svinge inn og ut varmeelement")

1. Sett en egnet samlebeholder under.

2. Sett inn nøkkelen og drei den mot venstre.
↳ Utløpet åpnes.
3. Foreta tømning av frityrfett.
4. Drei nøkkelen mot høyre.
↳ Utløpet er lukket.
5. Lukk samlebeholderen for transport med lokk.
6. Fordervet frityrfett må samles opp i egnede beholdere og avfallsbehandles på forskriftsmessig vis i henhold til forordningen for skadelige stoffer.

4.10 Pause og driftsslutt

4.10.1 Kort pause

Forutsetning Apparatet er slått på
Ta ut maten

- Betjeningsspaken *Temperatur* på *Av*.
↳ Kontrollampen *Oppvarming* slukkes.

4.10.2 Lengre pauser og driftsslutt

Forutsetning Apparatet er slått på
Ta ut maten

1. Vri betjeningsspaken *Temperatur* på *Av*.
↳ Kontrollampen *Oppvarming* slukkes.
2. Drei betjeningsspaken *På Av* på "0".
↳ Apparatet er slått av.

5 Rengjøre og pleie apparatet



ADVARSEL

Fare for skålding grunnet varm damp

Varmt fritryfett lar vannrester fordampe eksplosjonsaktig.

- Etter rengjøring må fritrykokere tørkes fullstendig.



FORSIKTIG

Forbrenningsfare grunnet varme overflater

- La overflater avkjøles før rengjøring.

OBS

Materiell skade grunnet feil rengjøring

- Ikke rengjør apparatet med høytrykksspyler eller vannstråle.

OBS

Materiell skade grunnet feilplassert temperatursensor

Temperatursensorer som flytter seg eller blir løse kan føre til funksjonsfeil på sikkerhetsinnretningene.

Kontroller alltid at temperatursensoren sitter korrekt etter rengjøring.



Dersom fettfjernerinnsatsen settes inn feil, kan varmeelementet ikke svinge helt tilbake. Apparatet varmes ikke opp.

5.1 Unngå korrosjon

- Hold overflaten til apparatet ren og luftig.
- Fjern kalk-, fett-, stivelse- og eggehvitebelegg.
- Deler av rustfri stål må kun kort komme i kontakt med sterkt syreholdige næringsmidler, krydder, salt eller lignende.
- Unngå skader på den rustfrie ståloverflaten grunnet andre metalleder, for eksempel stålsparkel eller ståltrådbørste.
- Unngå kontakt med jern og stål, for eksempel stålull og stålsparkel.
- Ikke bruk blekende eller klorholdige rengjøringsmidler.
- Rengjør kontaktflater med vann.

5.2 Fjerne rust

- Ny rust må fjernes med mildt skuremiddel eller fint slipepapir.
- Rust må alltid fjernes fullstendig.

- Sørg for lufting av det behandlede stedet i minst 24 timer. For at det skal kunne danne seg et nytt beskyttelseslag må det i løpet av denne tiden ikke oppstå kontakt med fett, olje eller næringsmidler.

5.3 Rengjøre huset

Forutsetning Apparatet er slått av og avkjølt

→ Rengjør huset med varmt vann og standard spylemiddel.

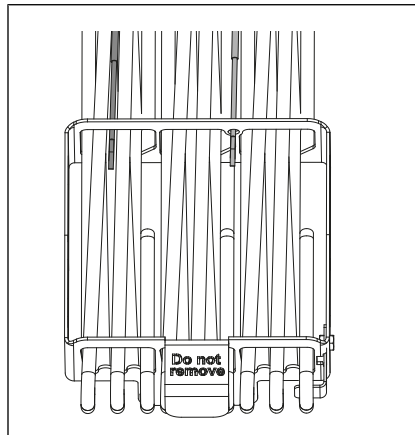
5.4 Rengjøre varmeelement

Forutsetning Frityrfett tømt

Apparatet er slått av og avkjølt

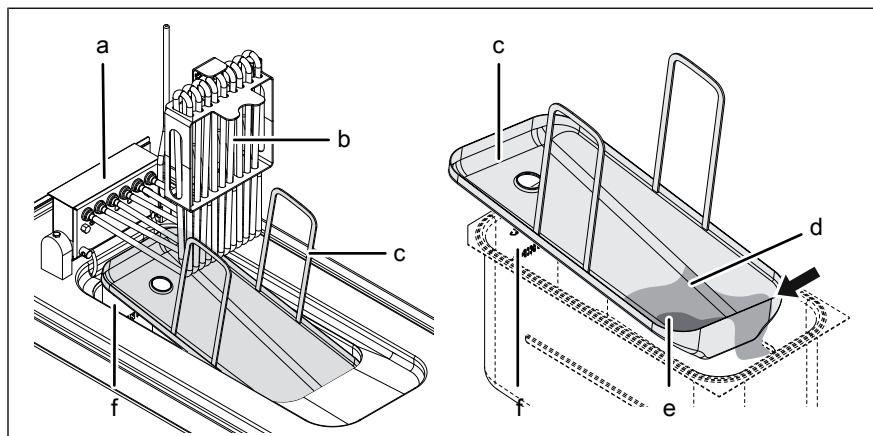
Ta ut frityrkurven

1. Lukk utløpet.
2. Sett en egnet samlebeholder under.
3. Fyll på vann til markeringen *maksimalt fyllenivå*.
4. Slå på apparatet og varm opp vannet 90 °C.
5. Slå av apparatet.
6. La skorper myknes opp cirka 30 minutter.
 - ↳ Tilsett noen dråper av et vanlig vaskemiddel.
7. Åpne utløpet langsomt og la det løpe vann inn i samlebeholderen.
8. Lukk utløpet.
9. Sving ut varmeelementet med betjeningsspaken dreiemekanisme.
 - ↳ Låsespaken dreiemekanisme smekker på plass.
 - ↳ Varmeelementet avkjøles.
10. Rengjør varmeelementet med en myk børste, varmt vann og standard vaskemiddel.
11. Skyll med rent vann og tørk grundig.
12. Rengjør frityrkaret (se "Rengjøre frityrkar").
13. Løft varmeelementet noe med betjeningsspaken Dreiemekanisme.
14. Fold inn låsespaken Dreiemekanisme.
15. Sving varmeelementet tilbake i frityrkaret med betjeningsspaken Dreiemekanisme.
16. Kontroller at temperatursensoren sitter korrekt.



Bilde: Temperatursensor friturekoker

5.5 Rengjøre fettfjernerinnsats



Bilde: Fettfjernerinnsats; friturekoker "London 1"

- | | | | |
|---|--------------------|---|-------------|
| a | Hus dreiemekanisme | d | Friturefett |
| b | Varmeelement | e | Matrester |
| c | Fettfjernerinnsats | f | Friturekar |

Forutsetning Friturefett tømt

Apparatet er slått av og avkjølt

Ta ut friturekurven

Varmeelement svingt ut og smekket på plass

1. Løft fettfjernerinnsatsen forover noe skråstilt.
↳ Åpningen peker bakover.
2. La resterende friturefett tømmes over kanten til fettfjernerinnsatsen.
↳ Friturefett løper tilbake i friturekaret.
↳ Matrestene forblir liggene på fettfjernerinnsatsen.
↳ Foreta fagkyndig avfallsbehandling av matrestene.
3. Løft fettfjernerinnsatsen ut av friturekaret og tøm den.
4. Rengjør friturekurven og fettfjernerinnsatsen grundig med varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel.
5. Skyll med rent vann i etterkant og tørk.

6. Sett inn fettfjernerinnsats.
 - ↳ Åpningen peker bakover.
 - ↳ Sett inn fettfjernerinnsatsen skråstilt.
7. Sving varmeelementet tilbake i friturekaret.
8. Sett inn friturekurven og legg på lokket.

5.6 Rengjøre friturekar

Forutsetning Friturefett tømt

Apparatet er slått av og avkjølt

1. Lukk utløpet.
2. Sett en egnet samlebeholder under.
3. Ta ut friturekurven.
4. Sving ut varmeelementet med betjeningsspaken Dreiemekanisme, og la den smekke på plass.
5. Løft fettfjernerinnsatsen forsiktig ut av friturekaret og tøm den.
6. Rengjør friturekaret, friturekurven og fettfjernerinnsatsen med varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel.
7. La rengjøringsvannet løpe ut.
8. Skyll med rent vann i etterkant og tørk.
9. Rengjør utløpet og utløpsrøret grundig med en flaskebørste og tørk.
10. Tøm samlebeholderen.
11. Heng på fettfjernerinnsatsen.
12. Løft varmeelementet noe med betjeningsspaken Dreiemekanisme og fold inn med låsespaken Dreiemekanisme.
13. Sving varmeelementet tilbake i friturekaret med betjeningsspaken Dreiemekanisme.
14. Sett inn fiturekurven.
15. Legg på lokket.

5.7 Rengjøre utløp

Forutsetning Fiturefett tømt

Apparatet er slått av og avkjølt

Ta ut fiturekurven

Varmeelement svingt ut og smekket på plass

Ta ut fettfjernerinnsatsen

Egnet samlebeholder er satt under

1. Åpne utløpet fullstendig.
2. Rengjør utløpet grundig med en flaskebørste.
3. Rengjør utløpet med rent vann.
 - ↳ Bruk et mildt rengjøringsmiddel ved behov.
 - ↳ Skyll grundig med rent vann.
4. Lukk utløpet fullstendig.

6 Feilretting

6.1 Feilårsaker og utbedring

Feil	Mulige årsaker	Utbedring
Apparatet reagerer ikke	Betjeningselement defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Koble apparatet fra strømforsyningsnettet. • Kontakt kundeservice.
	Sikring defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Koble apparatet fra strømforsyningsnettet. • Kontakt kundeservice.
	Omgivelsestemperaturen er under 0 °C, sikkerhetstemperaturbegrenseren er utløst	<ul style="list-style-type: none"> • Koble apparatet fra strømforsyningsnettet. • Kontakt kundeservice.
Apparat varmer ikke opp	Apparat defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Koble apparatet fra strømforsyningsnettet. • Kontakt kundeservice.
	Strømforsyning avbrutt	<ul style="list-style-type: none"> • Ta kontakt med autorisert fagpersonell.
	Betjeningsspak Temperatur eller Varmeelement defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Koble apparatet fra strømforsyningsnettet. • Informer kundeservice.
	Apparatet er slått av	<ul style="list-style-type: none"> • Slå på apparatet.
Utilstrekkelig varmeeffekt	Betjeningsspak Temperatur på posisjon "△"	<ul style="list-style-type: none"> • Still inn temperatur.
	Varmeelement defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Koble apparatet fra strømforsyningsnettet. • Kontakt kundeservice.
Apparatet slås av	Nettfase mangler	<ul style="list-style-type: none"> • Ta kontakt med autorisert fagpersonell.
	Ingen nettspenning	<ul style="list-style-type: none"> • Ta kontakt med autorisert fagpersonell.
Kontrolllampen <i>Oppvarming</i> lyser ikke	Apparatet eller kontrolllampen <i>Oppvarming</i> defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Koble apparatet fra strømforsyningsnettet. • Kontakt kundeservice.

6.2 Typeskilt

Ved spørsmål til kundeservicen må en alltid angi følgende data til typeskiltet:

Serienummer (SN)	
Typenummer (TYP)	

7 Gjennomføre vedlikehold

7.1 Påkrevd vedlikehold

Produsenten har pålagt vedlikehold av apparatet i henhold til den følgende tabellen.

Komponentveksel	Intervall	Gjennomføring av
<ul style="list-style-type: none"> • Standardbeskyttelse 	<ul style="list-style-type: none"> • 4 år 	Servicetekniker
Komponentveksel	Intervall	Gjennomføring av
<ul style="list-style-type: none"> • Bytte av sikkerhetstemperaturbegrenseren 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 år 	Servicetekniker

7.2 Anbefalt vedlikehold

Produsenten anbefaler vedlikehold av apparatet i henhold til den følgende tabellen.

Komponentveksel	Intervall	Gjennomføring av
<ul style="list-style-type: none"> • Apparatets samlede tilstand • Betjeningsenhet • Spenningsforsyning • Hus dreiemekanisme • Elektriske komponenter 	<ul style="list-style-type: none"> • 12 måneder, ved økt belastning (mer enn 12 timer per dag) 6 måneder 	Servicetekniker

8 Miljøvennlig avfallsbehandling

Apparatet eller deler av apparatet skal ikke kastes i restavfall. I restavfall eller ved feil behandling kan giftstoffer skade helsen og miljøet.

Gjennomfør avfallsbehandling tilsvarende de lokale bestemmelsene for brukte apparater. Dersom du har spørsmål må du avklare dem med den ansvarlige instansen (for eksempel bedrift for avfallshåndtering).

Vi er en registrert produsent i organisasjonen elektro-altgeräte register og oppført i ear-katalogen. Ved behov kan du ta kontakt med en avfallsbehandler i organisasjonen. (WEEE-reg.-nr.NO 19459438)

Olje og fett Olje- og fettholdige rester må samles opp i egnede beholdere, med avfallsbehandling i henhold til de lokale avfallsforskriftene.

Rengjøringsmiddel Rester og beholdere må avfallsbehandles i henhold til angivelsene til rengjøringsmiddelprodusenten. Følg regionalt gjeldende forskrifter.

Apparat Elektriske og elektroniske brukte apparater inneholder i tillegg til verdifulle materialer også skadelige stoffer, som er nødvendige for funksjonen og sikkerheten.

9 Produsenterklæring



EU-samsvarserklæring



Produsent

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG • Halberstädter Straße 2a • D-38300 Wolfenbüttel

Hermed erklærer vi, at følgende produkt:

Apparatbeskrivelse							
Apparat til tilberedning av næringsmidler i den kommersielle sektoren							
Apparattype							
Elektro-frityrkoker							
Typenummer							
0720321	0720321B	0720325	0720325B	0720330	0720330B	10010064	10010065
10010216	10010806	1220301	1220301B	1220301J	1220303	1220303B	1220303J
1220303K	1220305	1220305B	1220305J	1220305K	1320321	1320321B	1320325
1320325B	1320330	1320330B	1420321	1420321B	1420325	1420325B	1420330
1420330B	1520321	1520321B	1520325	1520325B	1520330	1520330B	2020321
2020321B	2020325	2020325B	2020330	2020330B	2060301	2120321	2120321B
2120325	2120325B	2120330	2120330B	3020325	3020325B	3020330	3020330B

tilsvare alle gjeldende bestemmelser til følgende direktiver og forskrifter, men ingen garanti for egenskaper:

- Direktiv 2011/65/EU (RoHS) fra 08. juni 2011
- Direktiv 2014/30/EU fra 26. februar 2014 om elektromagnetisk kompatibilitet
- Direktiv 2014/35/EU fra 26. februar 2014 om elektriske driftsmidler for bruk innenfor bestemte spenningsgrenser
- FORORDNING (EU) nr. 1935/2004 fra 27. oktober 2004 om materialer og gjenstander, som er bestemt for kontakt med matvarer

relevant prøvegrunnlag
DIN EN 55014-1:2012-05
EN ISO 12100:2010
EN 55014-2:2015
EN 60335-1:2012
EN 60335-2-37:2002/A11:2012

Ansvar for å utstede denne samsvarserklæringen ligger hos produsenten. Ved endringer som ikke er avtalt med oss taper denne EU-samsvarserklæringen sin gyldighet.

Oversettelse av originaldokument • 2020321--0KODE-C

Wolfenbüttel, 21.12.2022

Fullmektig person for sammenstilling av de tekniske dokumentene:

ppa. Peter Helm, Teknisk leder (adresse se produsent)

1 / 1

2020321--0KONO-C

nb-NO

2020321-20ABNO-D



www.mkn.com

